

**CUCINA
ESTREMA**
di
Alessandro Borghese

**«TORRE
DEL SARACINO»,
UN GUSTO
ESPLOSIVO**

Una calda giornata di giugno ci ricordava che l'estate era alle porte. L'orizzonte alla mia destra si confondeva tra il cielo e il mare della penisola sorrentina, mentre viaggiavo diretto alle registrazioni di «Alessandro Borghese 4 Ristoranti». La musica del Pink Floyd faceva vibrare le casse dell'auto. Un'illuminazione: «Andiamo a trovare il mio amico Gennaro Esposito», custode della cucina partenopea, maestro di cerimonie della Festa a Vico e amante dei circuiti valvolari. Il suo ristorante «La Torre del Saracino», a Vico, è la sintesi della cultura enogastronomica campana, con una propensione verso il mare e le sue eccellenze. Mi accoglie all'ingresso della sua torre, con una battuta e con il suo sous chef Peppe, portandomi sottobraccio direttamente in cucina. Giro da una partita all'altra mostrandogli la playlist che gli ho preparato in un ipod. Resto ammaliato dalla tecnica che il patron ha trasmesso alla sua brigata. Non ama le scorciatoie o i trucchi. Incarna perfettamente gli abiti

dello charmant napoletano. I suoi piatti nascono dal mercato giornaliero, dalla fiducia nei suoi fornitori e dalla sua imponente creatività. Le sue ricette sono basate su ingredienti semplici e mai banali. Mangio nel retro cucina, vicino al braciere, le mani di chef Esposito si muovono con estro e sicurezza. Il bun con coniglio all'ischitana è un gioco di sapori, freschezza e morbidezza che esplodono al primo boccone. Gennarino è un godereccio. Assaggio la zuppa di olive Nocellara del Belice, purea di finocchi e pesce bandiera: un viaggio romantico in mongolfiera che allontana i confini e allarga la mente. Un menu in divenire, con contrasti calibrati, verso la vera essenza degli ingredienti, senza cadere in elementi ridondanti nell'esprimere la grande cucina.



© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA

